

PRIMI PIATTI

# Risotto con zucca gialla

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

400 gr

**Zucca gialla**

500 gr

**Brodo vegetale**

1 litro

**Cipolla**

1 intera

**Aglione**

1 spicchio

**Salvia**

3 foglie

**Provolone Cademartori**

200 gr

**Burro**

30 gr

**Formaggio grattugiato**

q.b.

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

Il risotto è un primo piatto molto apprezzato. Per preparare un buon risotto, sempre sfizioso e saporito, si può ricorrere a molte varietà di riso, ognuna più indicata per una specifica preparazione. La nostra ricetta di oggi è un risotto alla zucca gialla: un primo piatto classico e autunnale. Sarà esaltato dal sapore del Provolone Cademartori, che donerà carattere e gusto a questo ottimo risotto. Per preparare il risotto alla zucca gialla cominciate pulendo e privando la zucca gialla della buccia e dei semi, poi tagliatela in pezzi. Sbucciate e tritate la cipolla molto finemente. In una capiente pentola mettete 3 cucchiaini di olio, aggiungete la salvia, l'aglio, la cipolla tritata e la zucca tagliata in pezzi.

Lasciate rosolare qualche minuto, poi aggiungete mezzo bicchiere di acqua e coprite con un coperchio. Fate cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti girando di tanto in tanto. A cottura ultimata schiacciate la zucca con un cucchiaino di legno fino a ottenere una purea. In una pentola mettete 1 litro di acqua salata a bollire e buttateci il riso a cuocere per circa 20 minuti. Quando il riso sarà cotto al dente scolatelo per bene e unitelo nella padella con la zucca. Aggiungete anche il burro e il Provolone Cademartori e, a fiamma molto bassa, mantecate bene il tutto per un minuto, poi spegnete il fuoco e lasciate riposare il risotto alla zucca gialla per almeno 5 minuti con il coperchio, prima di servire.